



Pour vos petits déjeuners, goûters ou desserts en famille, vous souhaitez confectionner des confitures, gelées ou compotes traditionnelles ou plus originales ?

Puisez parmi ces 34 recettes celles qui selon les saisons, votre budget et vos goûts conviendront le mieux : commencez par les confitures classiques telles que celles aux fraises, abricots, pêches, mirabelles, cerises ou les gelée de framboises, groseilles, cassis, myrtilles. Puis essayez-vous à des confitures plus originales, de melon au miel et à la menthe, de pétales de rose, d'églantier; il y en a pour tous les goûts.

- Entrées
- Poissons
- Cocktails
- Crêpes
- Pizzas et tartes
- Volailles
- Glaces et entremets
- Desserts
- Viandes
- Desserts au chocolat
- Cakes et assimilés
- Pâtes et riz
- Cuisine légère
- Salades
- Terrines et pâtés
- Confitures, gelées et compotes



ISBN : 2-84887-039-7
9 782848 870106

Les grands classiques Confitures, gelées et compotes

L

Les grands classiques

Confitures, gelées et compotes

LIBRILIS

Introduction

La confiture, aujourd'hui pure gourmandise, est la plus ancienne méthode de conservation des fruits.

Originaire du Moyen-Orient, le miel qui en était alors la base était enrichi de vin, de parfums et d'épices.

La découverte par les Arabes du sucre de canne en l'an 1000, détrôna le miel et révolutionna l'art de confire. Ce sont les croisés qui de retour de Terre-Sainte, au XII^{e} siècle, vont faire découvrir cet art.

Jusqu'au XV^{e} siècle, les recettes évoluent et se déclinent avec de nombreux fruits.





La découverte de contrées lointaines et l'installation de comptoirs dans de nombreuses régions du monde permettent l'introduction de fruits exotiques et enrichissent la palette déjà variée des parfums. Denrée chère, le sucre, longtemps réservé aux grandes maisons bourgeoises, se popularise avec la découverte du sucre de betterave.

La confiture connaît alors son apogée. Nombreux sont ceux qui à la campagne ou en ville font leurs confitures. Les fruits introduits hors saison, l'industrialisation, la fabrication en grande quantité et le goût uniformisé qui en



résulte vont rompre le charme gourmand de ce rendez-vous saisonnier et des confitures longuement et savamment mijotées.

Aujourd'hui, le besoin d'authenticité et le retour aux valeurs simples et naturelles



marquent le retour en force de la confiture faite maison.

Elles ne sont plus l'apanage de nos grands-mères et, simplifiées par quelques moyens modernes, sont à la portée de tous.



Pour réussir vos confitures, quelques règles de base et conseils sont cependant à suivre :

Le taux de maturité des fruits est un élément majeur de la prise de la confiture. En effet plus le fruit est mûr et moins il contient de pectine, qui est un gélifiant naturel. Veillez donc dans la sélection de vos fruits à en choisir quelques-uns très peu mûrs.



Le citron acidifie et empêche la cristallisation des confitures, n'hésitez pas à vous en servir. Ajouté en fin de cuisson, il préserve la couleur des fruits.

Plusieurs types de sucre peuvent être utilisés mais blancs de préférence car plus purs :

Le **sucre en poudre**

Le **sucre cristal**

Le **sucre spécial confiture** enrichi de pectine et acide citrique, très appréciable pour les fruits pauvres en pectine ou peu acides. Il assure une réussite quasi certaine des confitures. A éviter pour les fruits très riches en pectine tels que la framboise ou la groseille.

Le **fructose**, sucre naturel de fruit au pouvoir sucrant plus important, doit être systématiquement associé à un gélifiant. Il est idéal pour les régimes.



Pour la cuisson, utilisez une bassine ou un grand faitout ; la contenance doit être 3 fois supérieure à la quantité de



fruits préparés, l'idéal étant la grande bassine en cuivre dont se servait nos grands-mères et qui, en plus de son côté pratique, confère un charme tout particulier à l'élaboration des confitures.



Servez vous d'une spatule en bois plus grande que le récipient pour éviter qu'elle ne tombe dedans, ou pire, de vous brûler.
Equipez-vous également d'une écumoire à trous fins, d'une petite louche pour remplir les pots et enfin d'une pince à bocal.



Cuisez à feu vif pour que les fruits s'écrasent le moins possible et écumez la mousse blanche qui se forme à la surface avant le remplissage des pots.
Le temps de cuisson est toujours approximatif car il dépend de la qualité des fruits choisis. Il est indispensable



de vérifier la cuisson en déposant quelques gouttes de la préparation sur une assiette très froide : si celles-ci gélifient rapidement, la confiture est prête à mettre en pot ; si ce n'est pas le cas, il vous faudra prolonger la cuisson le temps nécessaire.



Si malgré tout la confiture est trop liquide, ajoutez de la pectine en poudre que vous trouverez dans n'importe quel supermarché et faites cuire à nouveau quelques minutes. Si a contrario la confiture cristallise, c'est qu'elle est trop cuite. Allongez-la d'eau et consommez rapidement, elle ne se conservera pas.



Les bocaux ou les pots en verre doivent être systématiquement ébouillantés avant utilisation, pour éviter tout risque de fermentation.



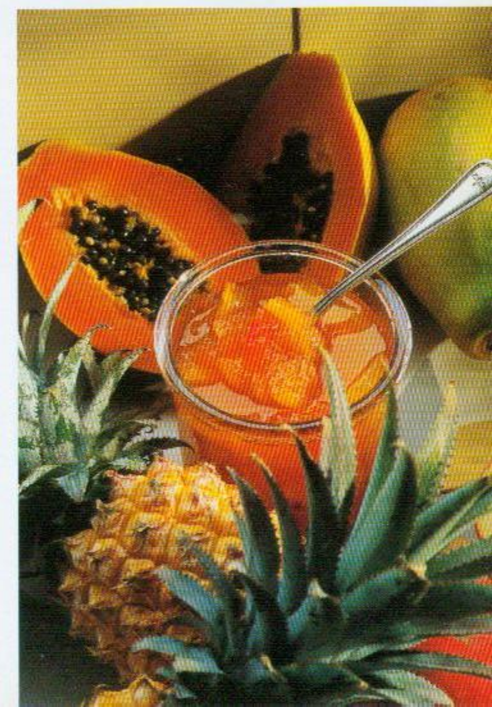
Pour vous assurez qu'ils n'éclatent pas au remplissage, versez la confiture chaude mais non bouillante ou mieux, trempez-les dans de l'eau bouillante sans laisser l'eau pénétrer à l'intérieur.
La fermeture des pots peut se faire à chaud ou à froid. Si vous utilisez du papier cellophane, préférez la couverture à froid.

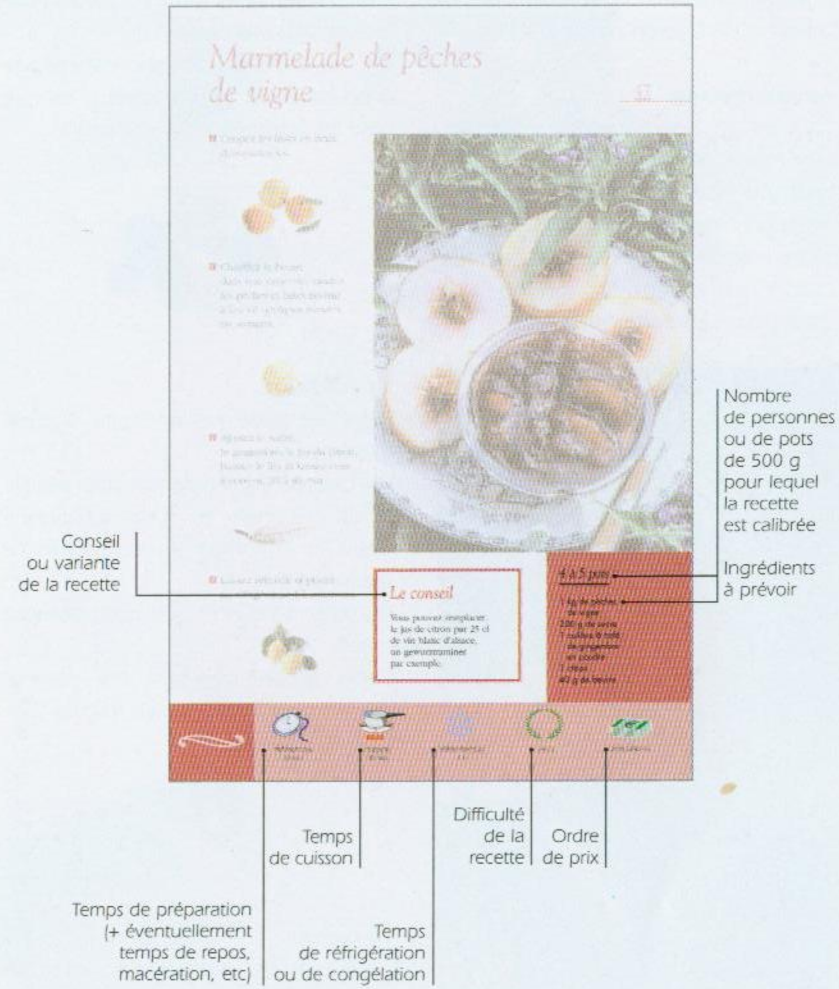


Les confitures doivent être entreposées dans un endroit sec et frais et à l'abri de la lumière. Laissez-les reposer un mois avant de les consommer.



Vous trouverez dans ce livre une sélection de recettes traditionnelles mais aussi originales et créatives. Si vous disposez d'un peu de temps et de patience, essayez-vous à quelques-unes d'entre elles et régalez petits et grands.





Marmelade de pêches de vigne
Le conseil
Vous pouvez remplacer le jus de citron par 25 cl de vin blanc d'alsace, un gewurztraminer par exemple.
4 à 5 pots
Nombre de personnes ou de pots de 500 g pour lequel la recette est calibrée
Ingrédients à prévoir
Conseil ou variante de la recette
Temps de cuisson
Difficulté de la recette
Ordre de prix
Temps de préparation (+ éventuellement temps de repos, macération, etc)
Temps de réfrigération ou de congélation

Les différents types de confiture

Il existe plusieurs modes de préparation et de cuisson des confitures :

La marmelade
Souvent et à tort appelée confiture, son mode de préparation est le plus répandu. Il consiste à laisser macérer plusieurs heures fruits et sucre.
Cette macération permet aux fruits de rendre leur jus et de former un sirop dans lequel les fruits cuiront.



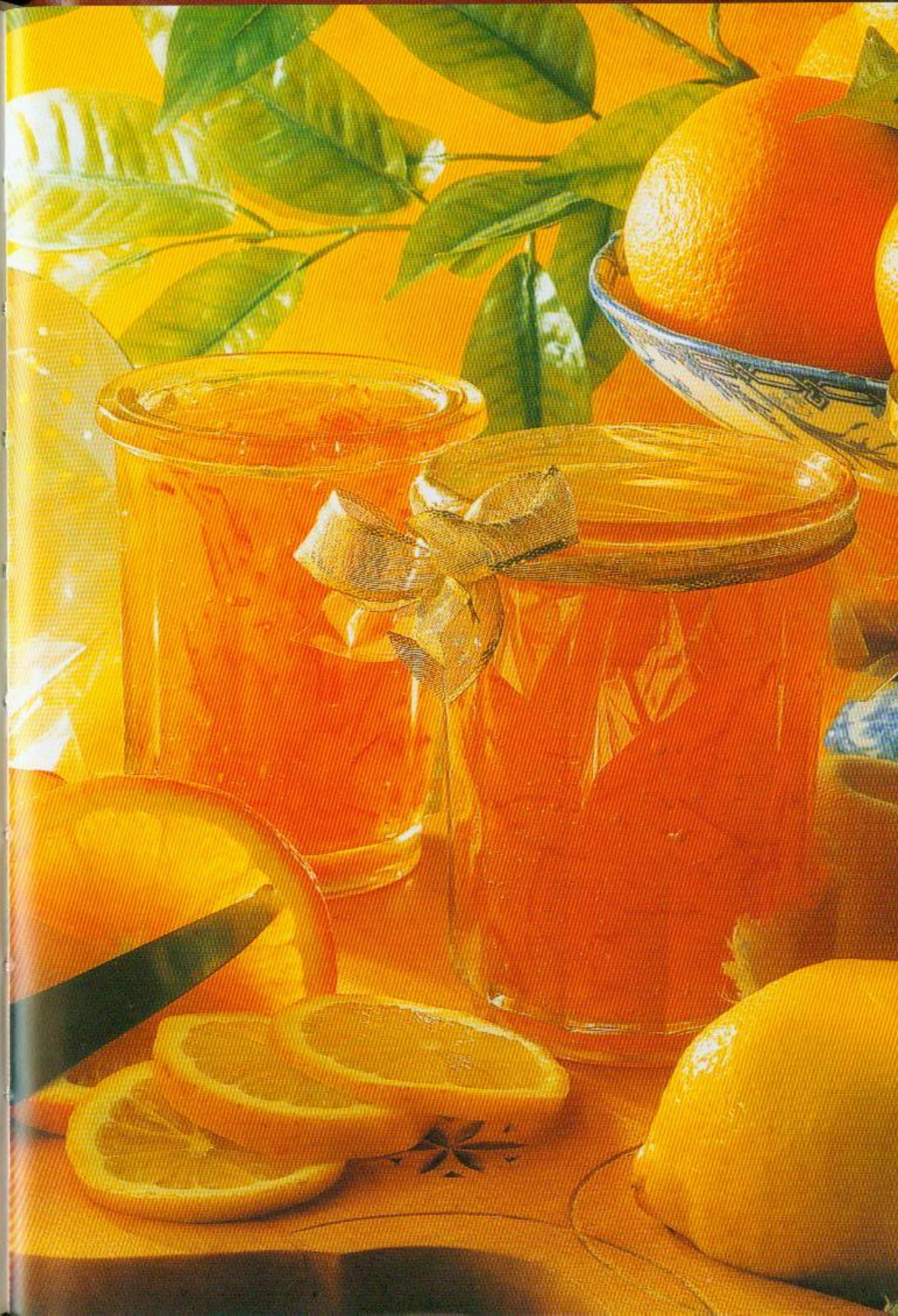
Ainsi préparés, les fruits s'écrasent et se mêlent plus intimement au jus.
Nous ne ferons pas la nuance dans ce livre entre confitures et marmelades, excepté pour les marmelades traditionnelles.

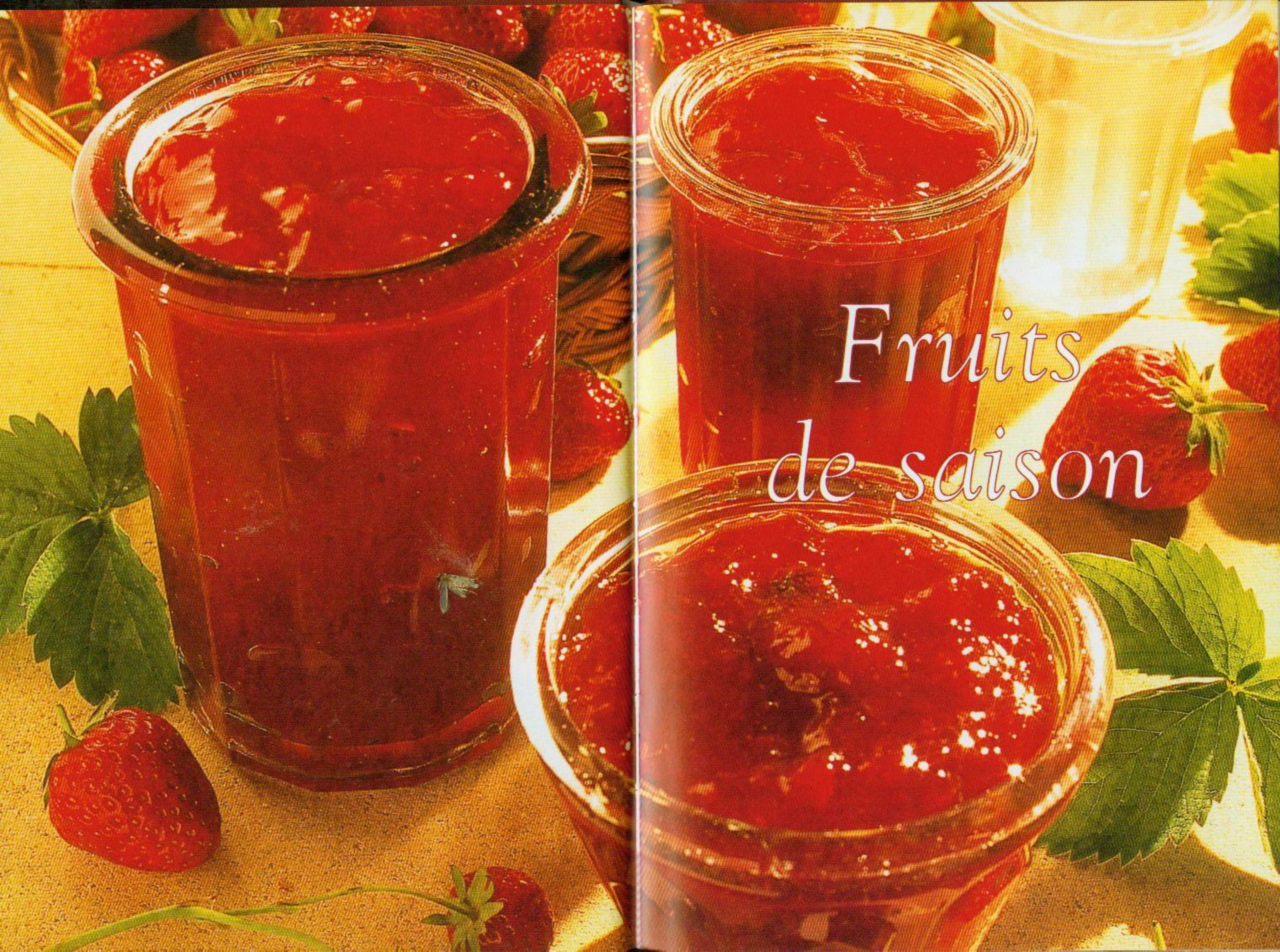


La confiture
Cette méthode ne nécessite aucune macération.
Elle consiste à préparer un sirop avec le poids des fruits en sucre additionné d'eau et à plonger les fruits dans ce sirop bouillant.
Les fruits confits, ainsi cuits, resteront entiers.
Cette préparation est en général utilisée pour les fruits plus fragiles.



La gelée
Confectionnée avec le jus des fruits additionné de sucre. Elle cuit rapidement, pas plus de 15 à 20 minutes. Elle est en général moins sucrée que la confiture et se conserve donc moins longtemps.





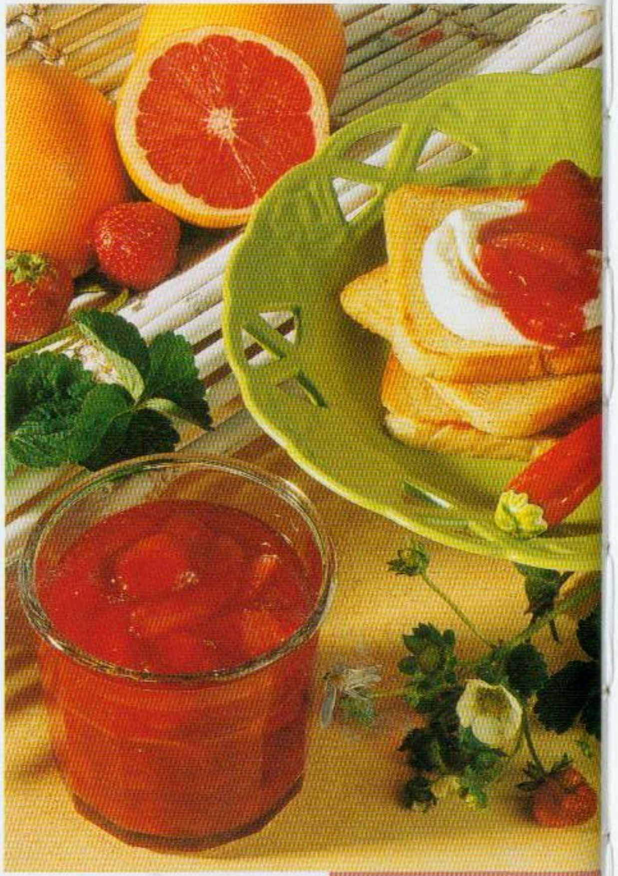
Fruits de saison

Confiture aux fraises et pamplemousses

- Pressez les pamplemousses, recueillez le jus dans une grande casserole.
- Coupez la peau en fines lanières, ajoutez au jus.
- Récupérez pulpe et pépins et enfermez-les dans une mousseline.
- Ajoutez l'eau et la mousseline au jus, laissez réduire d'1/3 à feu doux pendant 2 h environ. Récupérez la mousseline, pressez-la pour en extraire la pectine contenue dans les pépins.
- Rincez rapidement les fraises sous l'eau froide. Ajoutez à la préparation précédente.



- Pesez le tout et ajoutez le même poids en sucre.
- Laissez dégorger 12 h.
- Le lendemain, versez dans une bassine et faites cuire à feu vif 30 min, écumez la mousse blanche qui se forme à la surface et continuez la cuisson 10 à 15 min à feu modéré.
- Répartissez dans les pots préalablement ébouillantés.
- Laissez refroidir et couvrez.



Le conseil

Choisissez la moitié des fraises pas trop mûres, elles se tiendront mieux à la cuisson et aideront la confiture à prendre.

4 à 5 pots

1,5 kg de fraises
3 pamplemousses
Sucre
70 cl d'eau

PRÉPARATION
40 min + 12 h de repos

CUISSON
2 h 45

FACILE

BON MARCHÉ

Confiture d'abricots

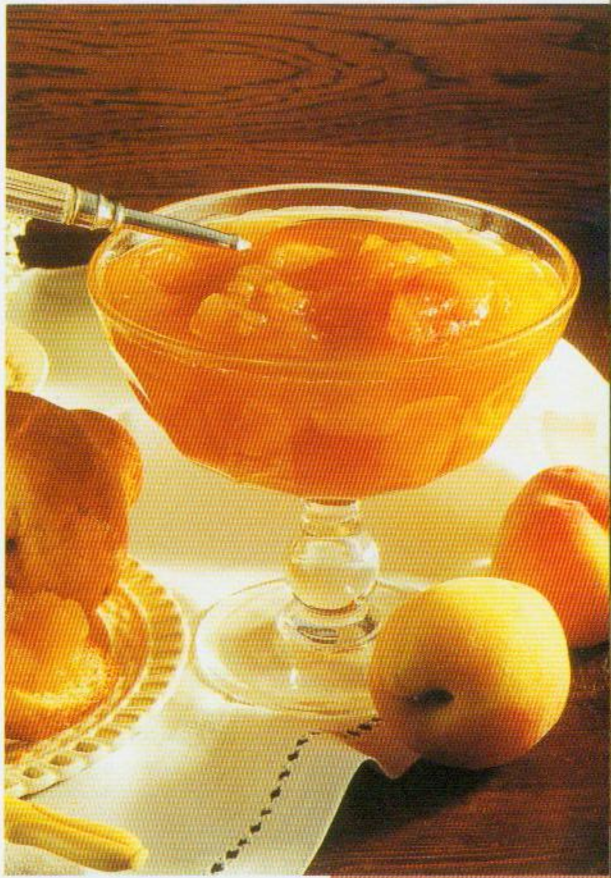
- Lavez, séchez, dénoyautez les fruits. Réservez 6 noyaux que vous ouvrirez pour en extraire l'amande.



- Pesez la chair de fruit obtenue et ajoutez le même poids de sucre (1,5 kg environ).
- Laissez dégorger 12 h.
- Dans une grande bassine, mettez la préparation additionnée du jus de citron à cuire, à feu vif pendant 40 min en remuant régulièrement.



- Ecumez de temps en temps la mousse blanche qui se forme à la surface.
- 10 min avant la fin de la cuisson, ajoutez les amandes.
- Répartissez dans les pots préalablement ébouillantés, couvrez à chaud.



Le conseil

Les amandes extraites des noyaux parfument beaucoup mais ne se mangent pas, vous pouvez les ôter avant de remplir les pots.

6 pots

2 kg d'abricots
1,5 kg de sucre
1 verre d'eau
1 citron

PRÉPARATION
30 min + 12 h de repos

CUISSON
50 min

FACILE

BON MARCHÉ

Confiture de clémentines aux épices

■ Lavez et brossez soigneusement les clémentines.



■ Coupez-les en deux. Otez les pépins avec la pointe d'un couteau puis coupez-les en rondelles. Récupérez les pépins et enfermez-les dans une mousseline avec les clous de girofle.



■ Dans un grand récipient, mettez une couche de la moitié des clémentines, une couche de sucre, l'autre moitié de clémentines, couvrez avec le sucre restant.



■ Laissez dégorger 12 h

■ Le lendemain, versez la préparation dans un grand récipient, ajoutez le gingembre râpé, l'anis étoilé, la cannelle, le miel et la mousseline contenant les pépins.



■ Portez à feu vif et laissez cuire 30 min en remuant régulièrement. Baissez le feu et laissez cuire encore 15 min.



■ Vérifiez la cuisson en versant une goutte de jus sur une assiette froide, la goutte doit se figer. Si ce n'est pas le cas, prolongez la cuisson le temps nécéssaire.





■ Récupérez et pressez la mousseline pour en extraire la pectine contenue dans les pépins.



■ Répartissez dans les pots préalablement ébouillantés, couvrez à chaud.



Le conseil

La peau des agrumes contient souvent des pesticides, il est donc très important de les brosser soigneusement avant utilisation.

PRÉPARATION
30 min + 12 h de repos

CUISSON
45 min

FACILE

BON MARCHÉ



4 à 5 pots

- 1,5 kg de clémentines
- 500 de miel
- 1 kg de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 morceau de 2 cm de gingembre (ou 1 cuillère à soupe rase de gingembre en poudre)
- 2 clous de girofle
- 3 anis étoilé gousses



Confiture de figues

- Lavez raisins et figues.
- Dans une casserole, faites chauffer l'eau, ajoutez les grains de raisin et faites-les éclater 5 min à feu vif, filtrez le jus en pressant les fruits .



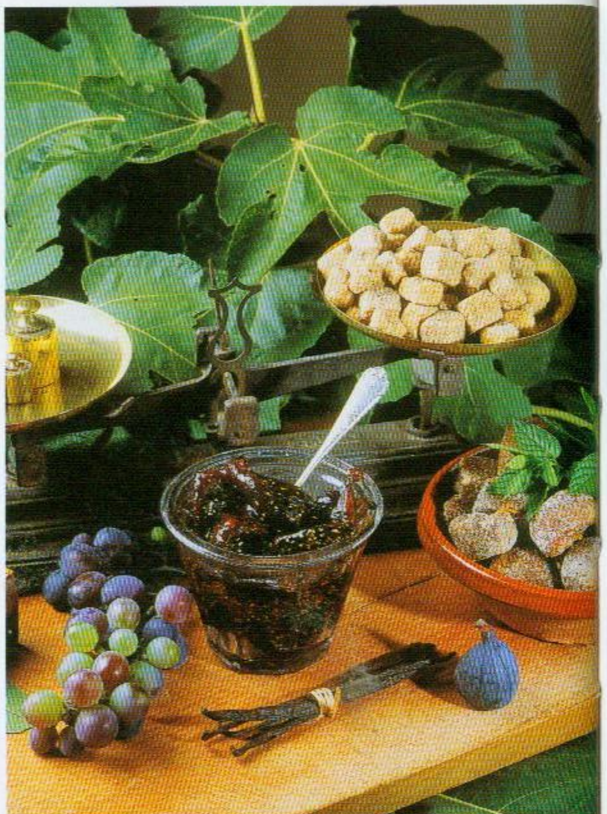
- Récupérez et versez-le dans un faitout , ajoutez le sucre et la gousse de vanille fendue. Laissez fondre doucement, ajoutez les figues et faites cuire à feu moyen 15 à 20 min.



- Laissez tiédir et relancez la cuisson 10 min. Ecumez.



- Répartissez la confiture dans les pots préalablement ébouillantés. Couvrez à chaud.



Le conseil

Pour corser un peu le goût de cette confiture, vous pouvez remplacer le verre d'eau par un verre de vin rouge.

4 à 5 pots

1, 5 kg de figues
500 g de raisins
1,7 kg de sucre
en poudre
1 gousse de vanille
1 verre d'eau

PRÉPARATION
30 min

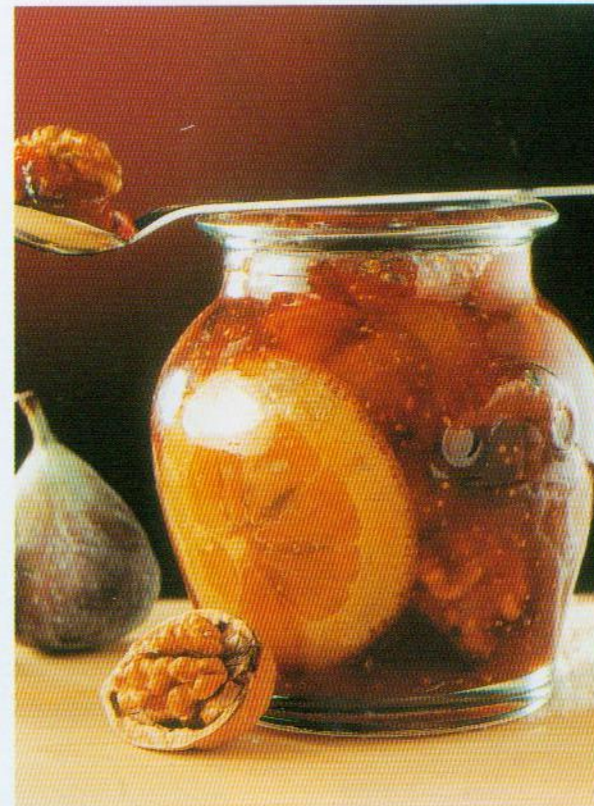
CUISSON
40 min

FACILE

BON MARCHÉ

Confiture de figues à l'orange et aux noix

- Frottez les oranges sous l'eau très chaude pour en faire partir la cire qui les enrobe. Tranchez-les très fines.
- Lavez les figues, séchez-les et retirez la queue. Fendez-les en deux puis mettez-les avec 800 g de sucre et le jus de citron dans une terrine. Mélangez et laissez reposer 30 min.
- Versez le sucre restant et le jus d'orange dans la bassine à confiture. Portez à ébullition et jetez-y les rondelles d'orange en poursuivant la cuisson jusqu'à ce qu'elles soient transparentes.
- Versez-y les figues et leur jus. Laissez frémir et reversez dans la terrine. Recouvrez de papier sulfurisé lissé sur la surface. Laissez reposer 12 h au frais.
- Au bout de ce temps, faites cuire dans la bassine à confiture 5 min après le premier bouillon. Ecumez, remuez délicatement.
- Ajoutez les cerneaux de noix grossièrement brisés. Reportez à ébullition 1 min et vérifiez la prise en versant quelques gouttes de jus sur le fond d'une assiette froide. Si le jus coule au bout de quelques instants, poursuivez la cuisson de quelques minutes. Sinon, mettez en pots ébouillantés et retournés sur un torchon propre, pour les aseptiser.
- Couvrez et laissez reposer une semaine avant d'ouvrir.



4 pots

1 kg de figues noires
900 g de sucre cristallisé
1 jus de citron
20 cl de jus d'orange
2 oranges non traitées
150 g de cerneaux
de noix

PRÉPARATION
30 min + 12h 30 de repos

CUISSON
30 min

FACILE

BON MARCHÉ

Confiture de fraises aux citrons verts

■ Lavez les fraises en les passant rapidement sous l'eau.

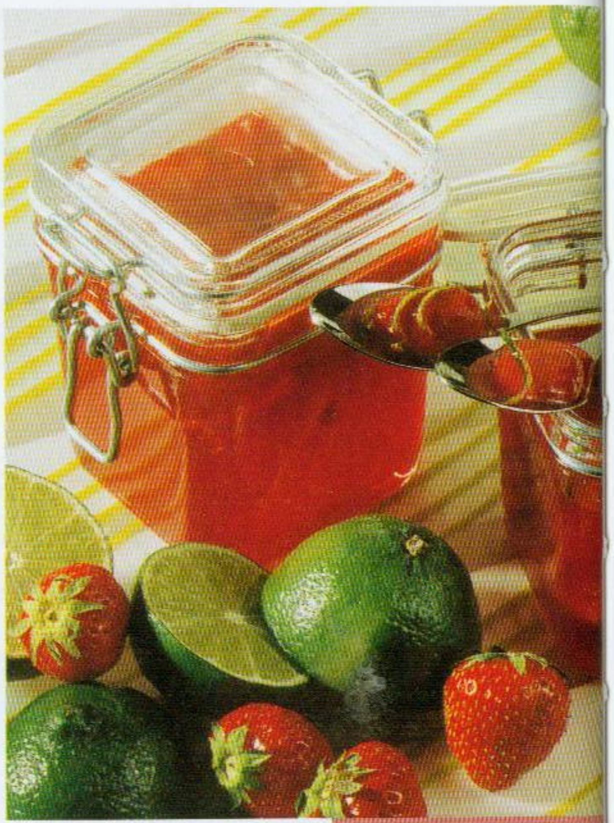
■ Pressez les citrons en prélevant le zestes de 2 citrons.



■ Dans un récipient, mettez les fraises, ajoutez le sucre, les zestes de citron et le gingembre. Laissez dégorger 12 h.



■ Le lendemain, versez la préparation dans une grande bassine. Ajoutez le jus des citrons et faites cuire à feu vif 20 min en remuant régulièrement, égouttez les fraises.



■ Répartissez les fruits dans les pots préalablement ébouillantés.

■ Ecumez, réduisez le feu et continuez la cuisson du jus 20 min.

■ Versez dans les pots.

■ Laissez refroidir, couvrez.

Le conseil

Une fois la confiture refroidie, si celle-ci vous semble trop liquide, recuisez quelques minutes ou faites-la chauffer et ajoutez de la pectine.

6 pots

1,5 kg de fraises
4 citrons verts
1,7 kg de sucre en poudre
1 cuillère à café de gingembre en poudre

PRÉPARATION 30 min + 12 de repos
CUISSON 40 min
FACILE
BON MARCHÉ

Confiture de melon au miel et à la menthe

■ Retirez la peau et les graines des melons.

■ Détaillez la chair en cubes. Mettez-les dans la bassine à confiture avec le sucre et le jus des citrons.



■ Laissez reposer pendant une nuit.

■ Le lendemain, mettez la bassine à cuire.

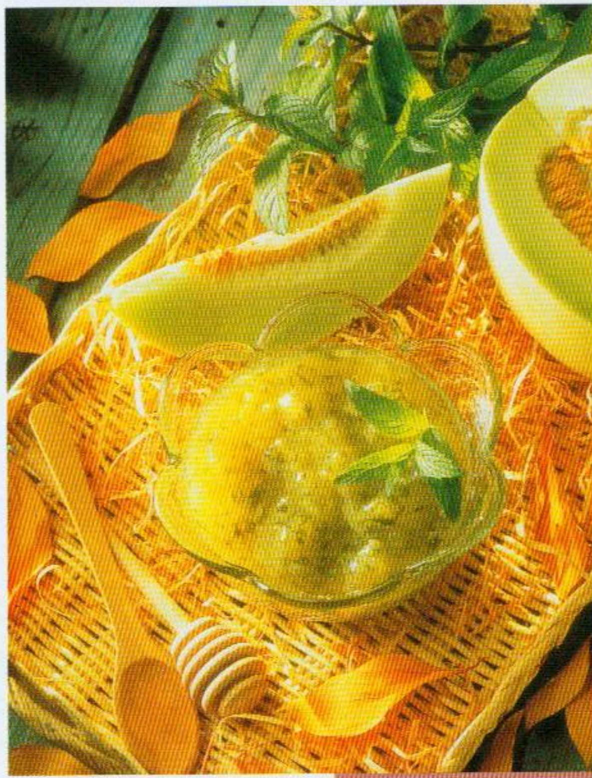


■ Portez à ébullition et laissez cuire pendant 10 min en écumant régulièrement.

■ Ajoutez le miel et la menthe finement ciselée.



■ Laissez cuire encore 2 ou 3 min. Mettez en pots aussitôt.



Le conseil

Utilisez de la menthe poivrée, plus parfumée.

5 à 6 pots

1,4 kg de chair de melon vert (1 ou 2 melons selon la taille)
800 g de sucre cristallisé
200 g de miel d'acacia liquide
1 bouquet de menthe fraîche
2 citrons

PRÉPARATION 15 min + 12 h de repos
CUISSON 15 min
FACILE
BON MARCHÉ

Confiture de melon aux agrumes

■ Epluchez et épépinez le melon. Détaillez la chair en dés. Il doit rester environ 750 g, l'équivalent de la proportion de sucre.



■ Brossez les oranges et coupez-les en rondelles de 1 cm. Réservez les pépins.

■ Prélevez les zestes du citron avec un couteau économe. Réservez la pulpe.

■ Mélangez dans une bassine à confiture les dés de melon, les tranches d'orange, les zestes de citron et le sucre.



■ Pressez le citron au-dessus des fruits avec une passoire fine et réservez les pépins.

■ Enfermez les pépins d'agrumes dans une mousseline et mettez-la dans la bassine.



■ Portez le contenu de la bassine à ébullition et laissez bouillir 10 min environ. Le sucre doit avoir fondu et le melon avoir rendu son jus.

■ Versez la préparation dans une terrine. Couvrez avec un film alimentaire et laissez reposer 12 h au frais.



■ Remettez la préparation dans la bassine à confiture et portez le mélange à ébullition 10 min environ. Ecumez et remettez à nouveau le tout dans la terrine pour 12 h environ. Les oranges doivent devenir translucides.



■ Faites bouillir de nouveau les fruits dans la bassine. Un tiers du jus environ doit s'évaporer.

■ Mixez la moitié des oranges et de la pulpe de melon. Mélangez cette purée aux fruits entiers.



■ Laissez cuire encore 5 à 10 min. Otez la mousseline et laissez refroidir.

■ Mettez en pot avec une couche de paraffine.

Le conseil

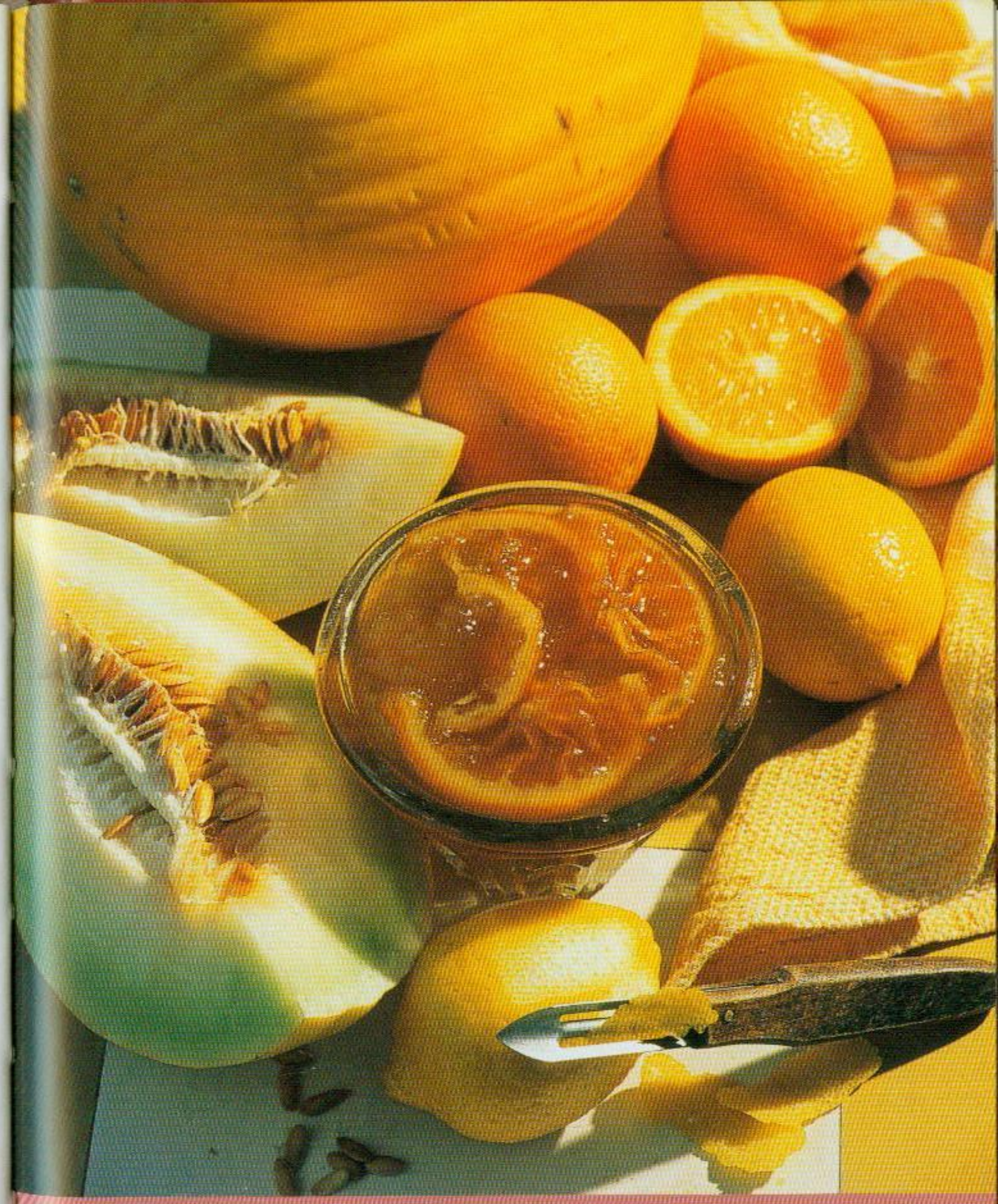
Vous pouvez aussi réaliser cette confiture avec des pastèques.

PRÉPARATION
20 min + 24 h de repos

CUISSON
30 min

ASSEZ FACILE

PAS CHER



4 pots

1 melon d'Espagne de 1,300 kg
2 oranges
1 citron
750 g de sucre cristallisé



Confiture de mirabelles

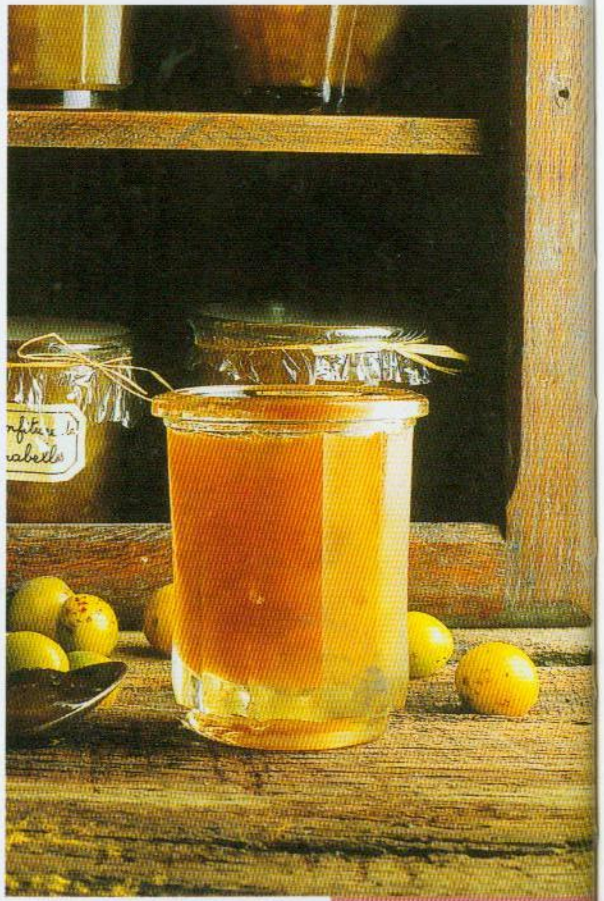
■ Dénoyautez les mirabelles, pesez-les. Mettez-les dans une bassine, ajoutez la même quantité de sucre et le bâton de vanille fendu, laissez dégorger 12 h à température ambiante.



■ Le lendemain mettez la bassine sur feu vif 20 min, écumez, baissez le feu et continuez la cuisson à feu doux 20 min.



■ Vérifiez la cuisson en déposant une goutte de jus sur une assiette froide, si elle fige rapidement, la confiture est cuite.
■ Otez le bâton de vanille.
■ Ebouillantez les pots en verre, retournez-les sur un torchon et séchez soigneusement. Remplissez juqu'à 1 cm du bord, laissez refroidir puis couvrez.



Le conseil

Si vous en aimez le goût, vous pouvez remplacer la vanille par de la cannelle en poudre.

6 pots

2 kg de mirabelles
Sucre
Vanille

PRÉPARATION
15 min + 12 h de repos

CUISSON
40 min

FACILE

BON MARCHÉ

Confiture de pêches aux épices

■ Ebouillantez les pêches, pelez et dénoyautez-les.
■ Coupez-les en quartiers. Réservez.



■ Dans une grande bassine, versez l'eau, les épices et le sucre.
■ Faites cuire 15 min jusqu'à ce qu'une goutte de sirop trempée dans de l'eau froide forme une boule malléable entre les doigts.
■ Ajoutez les quartiers de pêches, faites cuire 25 à 30 min à feu vif.
■ Ecumez et vérifiez la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide, la confiture est cuite lorsque la goutte se fige.
■ Répartissez dans les pots, couvrez à chaud.



Le conseil

Si la confiture à du mal à prendre, faites cuire à nouveau 10 min en ajoutant 1 jus de citron.

6 pots

1,5 kg de pêches jaunes pesées sans les noyaux
1,5 kg de sucre en poudre
1 clou de girofle
1 cuillère à café de cannelle
1 cuillère à café de gingembre en poudre
1/2 cuillère à café de muscade râpée
25 cl d'eau

PRÉPARATION
30 min

CUISSON
40 min

FACILE

BON MARCHÉ

Confiture de pommes

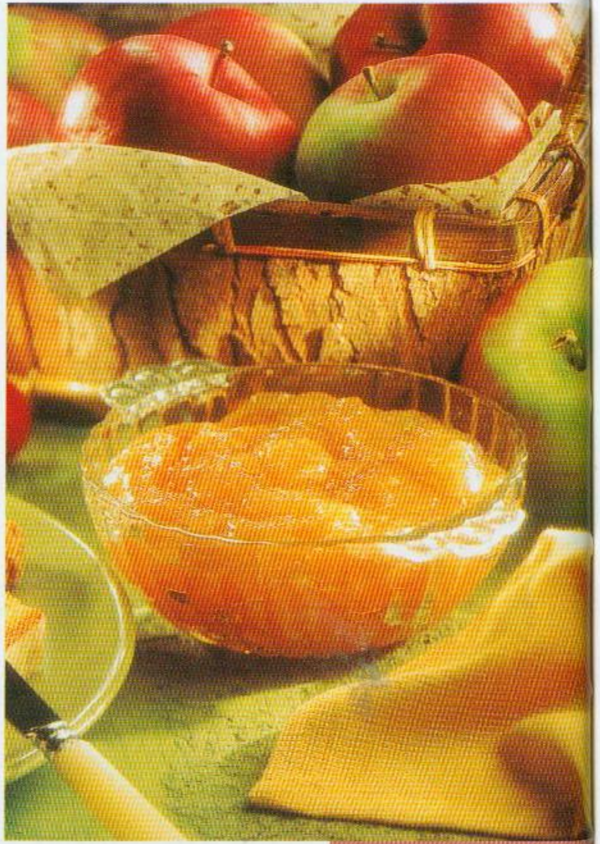
- Pelez les pommes, épépinez-les et coupez-les en quartiers.
- Dans une casserole, plongez les pelures et les pépins des pommes dans 50 cl d'eau. Faites cuire 30 min.



- Filtrez, il doit vous rester 25 cl environ de liquide, si ce n'est pas le cas, ajoutez de l'eau pour compléter. Mélangez-le avec le sucre et le jus de citron.



- Cuisez jusqu'à l'obtention d'un caramel blond.
- Plongez les morceaux de pommes dans ce caramel. A la reprise de l'ébullition, baissez le feu et faites cuire à feu très doux 45 min, en remuant fréquemment.
- Versez la confiture dans les pots ébouillantés. Laissez refroidir et couvrez.



Le conseil

Choisissez des reinettes grises ou des boskoops plus acidulées.

5 à 6 pots

1,5 kg de pommes reinettes
1 kg de sucre cristal
50 cl d'eau
1 citron

PRÉPARATION 30 min
CUISSON 45 min
FACILE
BON MARCHÉ

Gelée de coings

- Lavez soigneusement les coings.
- Enlevez cœur et pépins sans les éplucher.
- Coupez la chair en morceaux. Disposez-les dans une bassine ou un faitout. Arrosez du jus de citron, mouillez d'eau à hauteur des fruits. Faites cuire doucement 30 min. Filtrez les coings.
- Mesurez le jus obtenu, ajoutez la moitié de ce poids en sucre. Versez dans la bassine avec 1 verre d'eau. Laissez fondre le sucre.
- A ébullition, faites cuire 5 min à petits frémissement. Ajoutez le jus des fruits, laissez cuire à nouveau 30 min. Ecumez et vérifiez la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide, elles doivent se figer rapidement.
- Si ce n'est pas le cas, prolongez la cuisson le temps nécessaire.



Le conseil

Pour évitez que la gelée de coings ne se trouble, ne pressez pas les fruits lorsque vous les filtrerez après leur cuisson.

- Répartissez la gelée dans les pots.
- Laissez refroidir quelques heures puis couvrez chaque pot.

6 pots

4 kg de coings
Sucre en poudre
1 citron
Eau

PRÉPARATION 30 min
CUISSON 1 h
FACILE
BON MARCHÉ

Confiture de bananes

- Pelez les bananes.
- Dans une assiette, écrasez-les et arrosez du jus du citron et du pamplemousse.



- Dans une casserole, mélangez la purée de fruits, le gingembre et l'eau.
- Couvrez et laissez mijoter 10 min à feu moyen.
- Ajoutez 1/2 cuillère à soupe de sucre en remuant.



- Portez et maintenez à forte ébullition pendant 2 min en brassant.
- Ajoutez le reste de sucre et le beurre.
- Faites bouillir pendant 2 min sans cesser de remuer.
- Ajoutez une banane en cubes comme garniture, mettez en pots.

Le conseil

Choisissez des bananes bien mûres pour qu'elles s'écrasent plus facilement.



3 pots

650 g de bananes
Le jus d'1 citron
Le jus d'1/2 pamplemousse
1 morceau de gingembre frais de 2 cm râpé
25 cl d'eau
750 g de sucre
Une noix de beurre

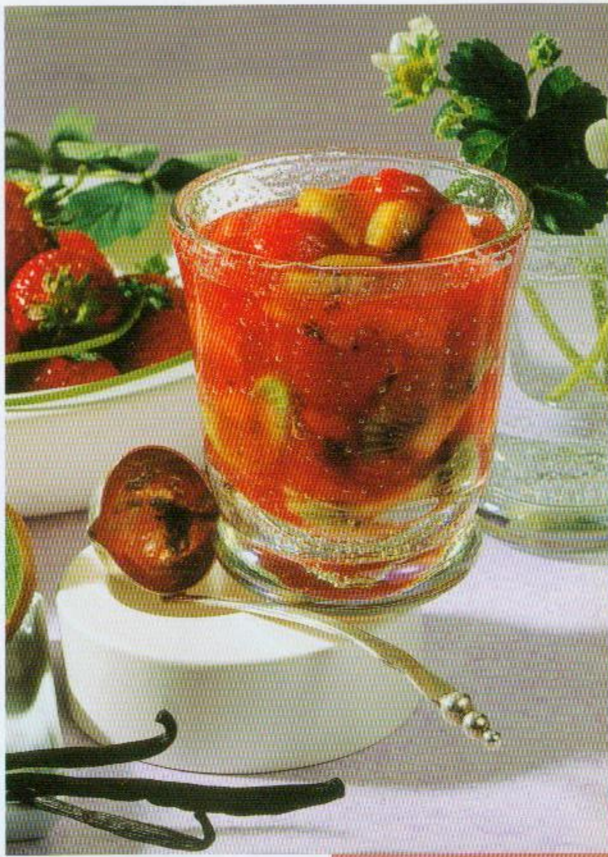
PRÉPARATION 10 min — CUISSON 15 min — FACILE — BON MARCHÉ

Confiture de fraises et kiwis à la vanille

- Rincez rapidement les fraises sous l'eau froide. Epluchez les kiwis, coupez-les en morceaux. Pesez fraises et kiwis.
- Dans une grande casserole ou une bassine, versez l'eau, les gousses de vanilles fendues, ajoutez le poids des fruits en sucre, faites cuire jusqu'à l'obtention d'un sirop épais.



- Ajoutez tout d'abord les fraises, faites cuire à feu vif 10 min, puis les kiwis, prolongez la cuisson 10 à 15 min. Ecumez en retirant la mousse blanche qui se forme à la surface pendant la cuisson.



Le conseil

Si vous choisissez des kiwis mûrs, ils s'écraseront à la cuisson. Préferez-les bien ferme, le sucre estompera leur acidité.

- Répartissez dans les pots préalablement ébouillantés, en glissant une demi-gousse de vanille dans chaque pot.
- Laissez refroidir puis couvrez.

4 à 5 pots

1 kg de fraises
500 g de kiwis
Sucre en poudre
2 gousses de vanille
25 cl d'eau

PRÉPARATION 30 min — CUISSON 20 à 25 min — FACILE — BON MARCHÉ

Confiture de melon à l'ananas

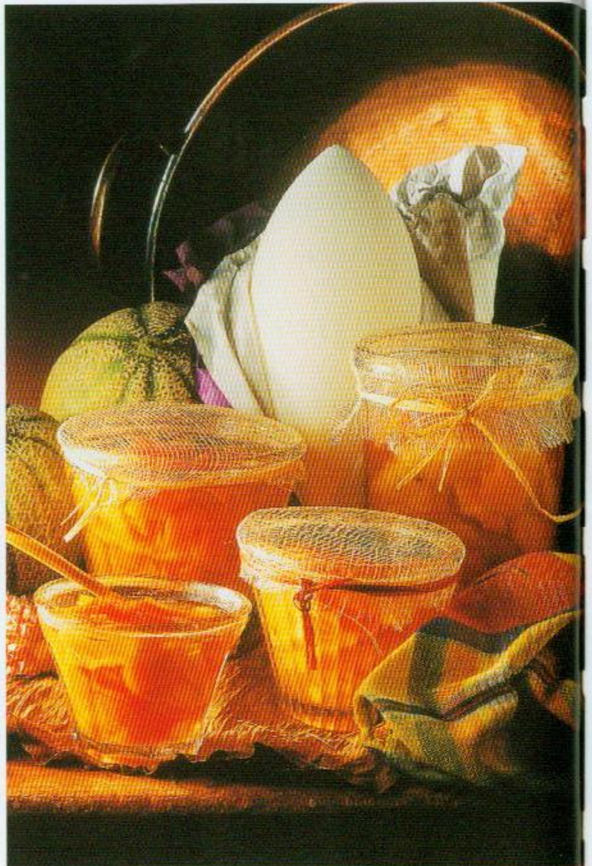
- Pelez les melons, coupez-les en deux, enlevez les graines. Coupez la chair des melons en cubes au dessus d'une terrine, pour recueillir le jus.
- Épluchez l'ananas, enlevez le coeur fibreux, coupez-le en rondelles au dessus de la terrine.



- Versez le tout dans un faitout, ajoutez le jus des citrons. Portez à ébullition, sur feu doux, laissez cuire 15 min, jusqu'à ce que les fruits soient souples.



- Versez le sucre, mélangez bien, sur feu doux jusqu'à dissolution.
- Laissez cuire 40 min jusqu'à ce que la confiture soit prise, c'est-à-dire quand quelques gouttes, glissant sur une assiette, se figent aussitôt.
- Mettez en pots, laissez refroidir avant de couvrir.



Le conseil

Epluchez l'ananas en ôtant soigneusement les petites alvéoles noires qui se trouvent sous la peau.

6 pots

1,2 kg de melon
800 g d'ananas frais
3 gros citrons
1,5 kg de sucre cristal

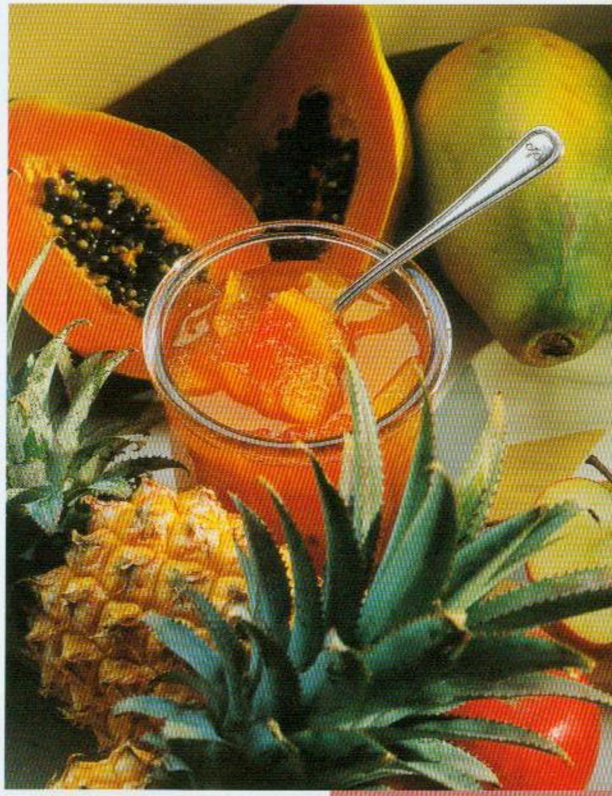
PRÉPARATION 30 min | CUISSON 40 min | FACILE | BON MARCHÉ

Confiture de papayes, ananas et pommes

- Epluchez les pommes, les ananas et les papayes.
- Coupez les papayes en deux, enlevez les graines centrales, ôtez le cœur des ananas, épépinez les pommes. Coupez la chair des fruits en morceaux et pesez-la.
- Dans une casserole, versez l'eau, ajoutez le poids des fruits en sucre, la gousse de vanille fendue et le rhum.



- Cuisez à feu vif, jusqu'à l'obtention d'un sirop épais, une goutte plongée dans l'eau froide doit être malléable entre les doigts.
- Transvasez les fruits dans une grande bassine, versez le sirop dessus et faites cuire 30 min.
- Egouttez les fruits, répartissez-les dans les pots préalablement égouttés, prolongez la cuisson du sirop 10 min. Versez quelques gouttes sur une assiette froide, elles doivent se figer rapidement. Si ce n'est pas le cas, laissez cuire quelques minutes supplémentaires.
- Otez les gousses de vanille, ajoutez le sirop sur les fruits, laissez refroidir puis couvrez.



Le conseil

Choisissez des papayes pas trop mûres pour qu'elles se tiennent à la cuisson.

4 à 5 pots

700 g de papayes
700 g d'ananas
700 g de pommes granny
2 gousses de vanille
10 cl de vieux rhum
Sucre en poudre
2 verres d'eau

PRÉPARATION 30 min | CUISSON 50 min environ | FACILE | BON MARCHÉ

Confiture de pêches et de mangues

- Ebouillantez les pêches, épluchez-les ainsi que les mangues et ôtez le noyaux. Coupez les pêches en quartiers et les mangues en morceaux.
- Versez dans une bassine l'eau, le sucre, le jus de citron et la gousse de vanille fendue. Faites cuire à petit feu jusqu'à ce que le sirop fasse une boule malléable entre les doigts, une fois trempée dans l'eau.
- Ajoutez les fruits et faites cuire 10 min à feu vif en remuant. Egouttez les morceaux de fruits. Répartissez-les dans les pots préalablement ébouillantés. Poursuivez la cuisson du sirop 15 min. Enlevez la gousse de vanille. Hors du feu, ajoutez le muscat.
- Versez le sirop sur les fruits. Laissez refroidir et couvrez.



Le conseil

Pour exhaler le parfum de la vanille, grattez les gousses à l'aide d'un couteau pour en extraire les graines.

5 à 6 pots

1 kg de pêches jaunes
500 g de mangues
1 kg de sucre cristallisé
1 gousse de vanille
1 jus de citron
1/2 verre de muscat
25 cl d'eau

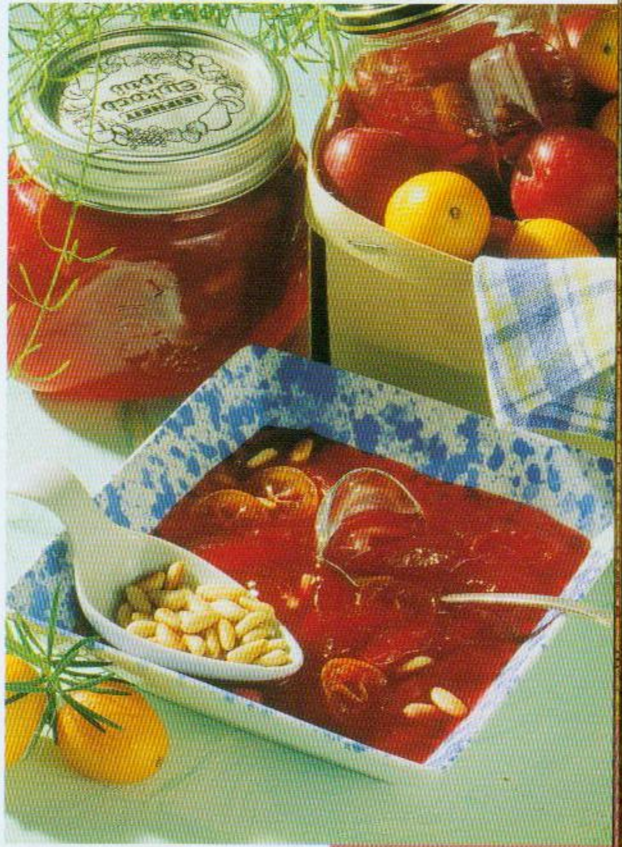
PRÉPARATION 30 min + 12 h de repos
CUISSON 35 min
FACILE
BON MARCHÉ

Confiture de prunes et kumquats

- Lavez kumquats et prunes. Coupez les prunes en deux, dénoyautez-les. Coupez les kumquats en deux, ôtez les pépins que vous enfermerez dans une mousseline, puis coupez les moitiés en grosses rondelles.



- Pesez les fruits, ajoutez le même poids de sucre, mélangez délicatement, ajoutez les graines de cardamome et laissez dégorger 12 h.
- Le lendemain, versez la préparation dans une grande bassine, ajoutez les pépins de kumquats en ayant pris la précaution de nouer la mousseline avec de la ficelle que vous attacherez à une poignée de la bassine. Faites cuire à feu vif 20 min, écumez puis réduisez le feu et continuez la cuisson 20 min supplémentaires. Ecumez à nouveau si nécessaire.
- Enlevez la mousseline, répartissez dans les pots préalablement ébouillantés, couvrez à chaud.



Le conseil

Si vous n'aimez pas le goût de la cardamome, remplacez par un jus de citron.

6 pots

2 kg de prunes
500 g kumquats
Sucre en poudre
3 graines de cardamome

PRÉPARATION 30 min + 12 h de repos
CUISSON 40 min
FACILE
BON MARCHÉ



Fruits rouges

Confiture de framboises

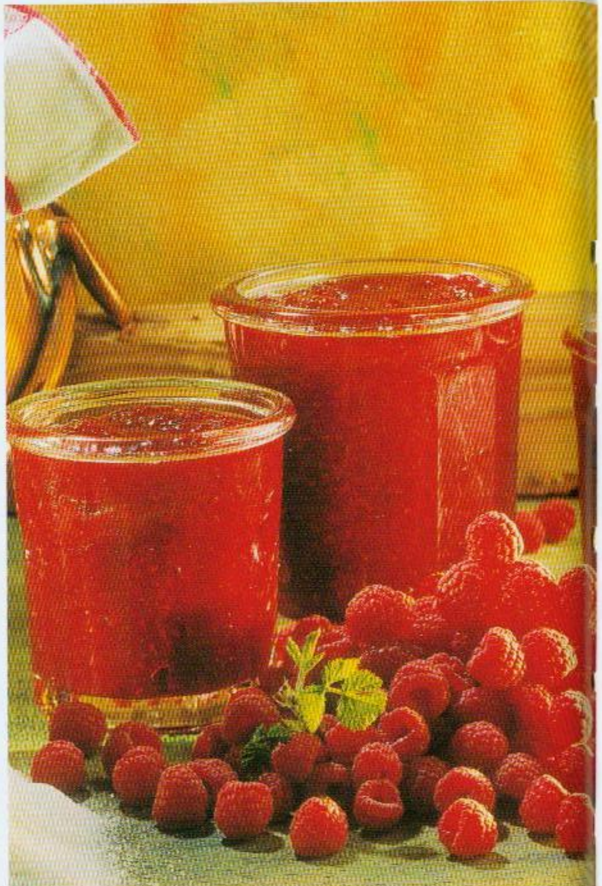
■ Passez rapidement les framboises sous l'eau, égouttez-les.

■ Déposez les fruits dans une grande bassine en cuivre, ajoutez le sucre, le jus de citron et un verre d'eau.

■ Faites cuire à feu doux, jusqu'à ce que le sucre fonde, augmentez alors le feu et poursuivez la cuisson sur feu vif sans cesser de remuer.



■ Au bout de 15 min, vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide. La confiture est cuite si la goutte se fige en quelques secondes. Si ce n'est pas le cas, prolongez la cuisson 5 min.



Le conseil

Les framboises contenant naturellement beaucoup de pectine et de fructose, la quantité de sucre pour cette confiture s'en trouve réduite.

■ Ebouillantez 4 pots de verre, remplissez avec la confiture de framboises. Laissez refroidir et couvrez.

4 pots

1 kg de framboises
1 citron
750 g de sucre en poudre

PRÉPARATION 15 min — CUISSON 20 min — FACILE — BON MARCHÉ

Confiture de groseilles à maquereaux

■ Mettez les groseilles à maquereaux que vous aurez préalablement lavées, dans un faitout ou une bassine, ajoutez un verre d'eau et faites éclater les fruits à feu vif 5 min environ.



■ Ajoutez le sucre, laissez fondre à petit feu.

■ Enfermez la menthe dans une mousseline, ajoutez-la aux fruits, augmentez le feu et laissez cuire 20 min. Ajoutez alors les pistaches et prolongez la cuisson 10 min. Vérifiez la cuisson en déposant une goutte de confiture sur une assiette froide, elle doit figer rapidement.





■ Otez la mousseline, répartissez dans les pots, couvrez à chaud.

■ Retournez les pots jusqu'au lendemain.

Le conseil

Cette confiture accompagne merveilleusement certains poissons et peut servir de base de sauce.

6 pots

2 kg de groseilles à maquereaux
1 bouquet de menthe
1,8 kg de sucre en poudre
100 g de pistaches décoquillées
1 verre d'eau

PRÉPARATION 30 min — CUISSON 40 min — FACILE — BON MARCHÉ

Confiture de groseilles et abricots

■ Mettez les groseilles dans une casserole, faites-les éclater à feu doux une dizaine de minutes en les pressant avec une écumoire.



■ Filtrez le jus à travers un tamis. Pesez la quantité de jus obtenu, comptez un poids identique en sucre.
■ Mélangez le tout et cuissez sur feu vif 5 min. Réservez.
■ Dans une bassine, mettez 1 kg de sucre, le jus de citron et 2 verres d'eau , faites cuire à feu vif jusqu'à ce que le sirop fasse une boule malléable entre les doigts, une fois trempé dans l'eau.



■ Ajoutez les abricots. Faites-les cuire 30 min à feu vif, ajoutez le jus des groseilles et poursuivez la cuisson à feu moyen 10 à 15 min.
■ Répartissez dans les pots préalablement ébouillantés. Laissez refroidir et couvrez.



Le conseil

Choisissez des abricots pas trop mûrs, la confiture gagnera en acidité et en tenue.

6 à 7 pots

1 kg de groseilles
1 kg d'abricots dénoyautés
1,8 kg de sucre en poudre
1 citron
2 verres d'eau

PRÉPARATION 40 min
CUISSON 50 min
FACILE
BON MARCHÉ

Confiture de mûres épicées

■ Otez le pédoncule des mûres, lavez-les, mettez-les, en alternant fruits et sucre, dans une bassine à confitures ou un grand faitout.



■ Débarrassez les graines de cardamome de leur gousse, écrasez-les au pilon ainsi que la coriandre et le poivre. Vous pouvez aussi les enfermer dans un linge et les piler au marteau. Mettez les épices écrasées dans un petit nouet de gaze.



■ Ajoutez le nouet dans les mûres ainsi que la gousse de vanille ouverte en deux et coupée en morceaux. Laissez macérer pendant 6 h.
■ Portez à ébullition sur feu doux, ajoutez le jus de citron, cuisez, jusqu'à ce que quelques gouttes versées sur une assiette se figent immédiatement. Retirez le nouet de gaze.



■ Mettez en pots, laissez refroidir avant de couvrir.

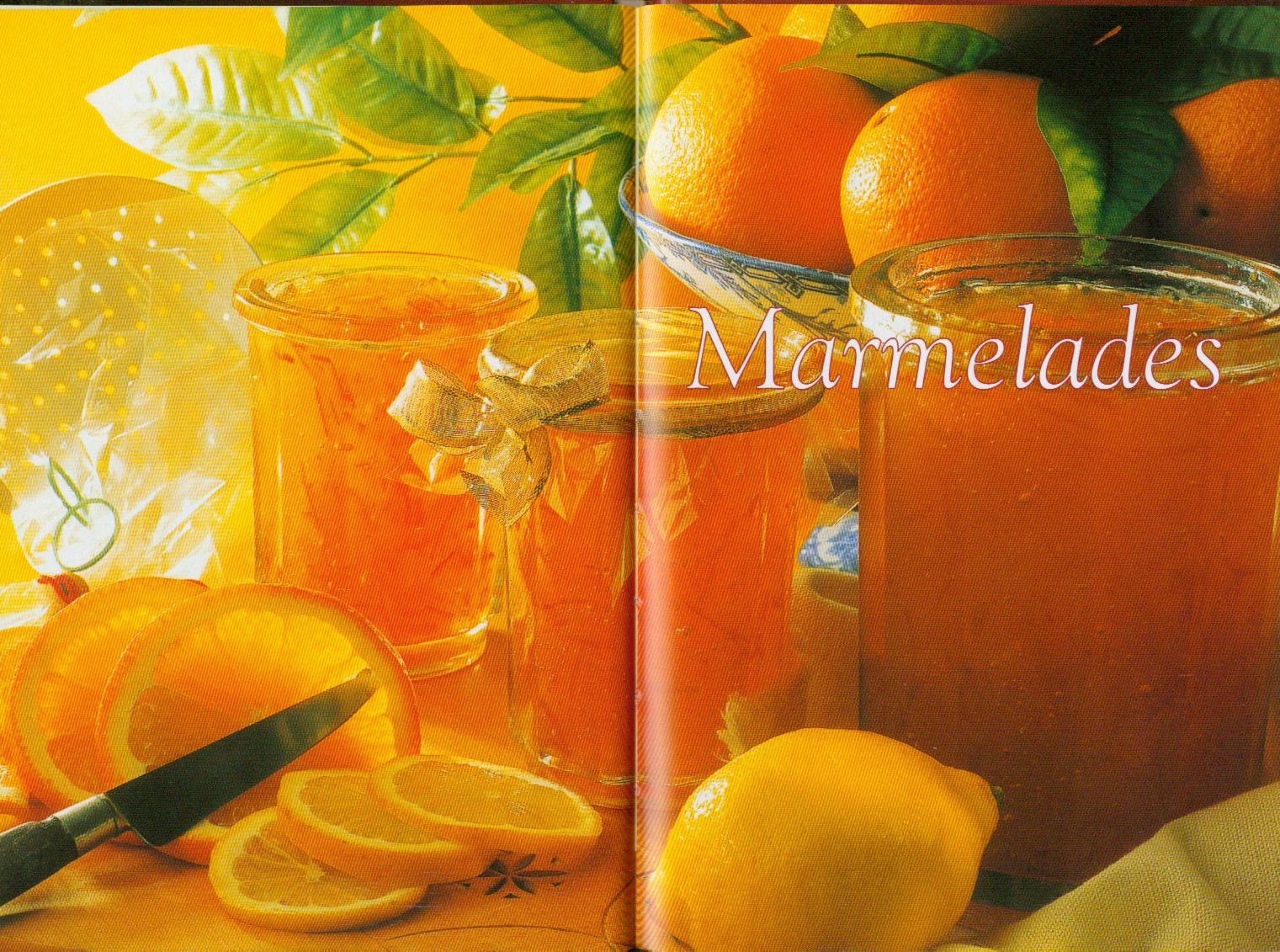
Le conseil

Vous pouvez utiliser des mûres surgelées, si vous n'en trouvez pas de fraîches.

6 pots

1, 5 kg de mûres
1, 5 kg de sucre
2 bâtons de vanille
1 cuillère à soupe de cardamome
1 cuillère à soupe de graines de coriandre
1/2 cuillère à café de poivre en grains
Le jus d'1 citron

PRÉPARATION 30 min
CUISSON 20 min
FACILE
BON MARCHÉ



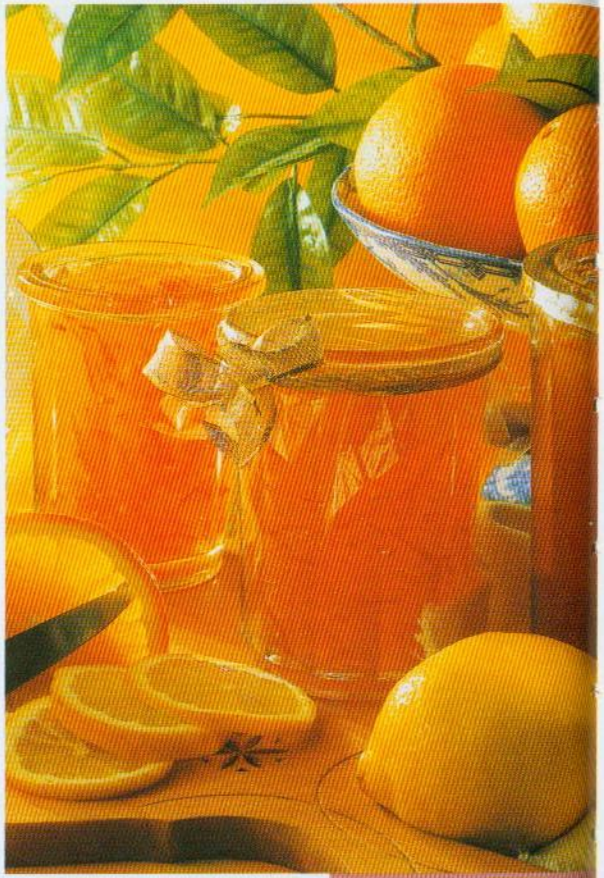
Marmelades

Marmelade d'oranges et citrons

■ Pressez les oranges et les citrons, recueillez le jus dans une grande bassine
■ Coupez la peau des agrumes en fines lanières, ajoutez au jus.



■ Dans une mousseline ou un carré de tissu, enfermez la pulpe et les pépins, nouez avec une ficelle et posez par dessus.
■ Ajoutez l'eau, faites réduire d'1/3 pendant 2 h, à feu très doux.
■ Laissez refroidir, récupérez la mousseline et pressez-la pour extraire la pectine contenue dans les pépins et la pulpe.
■ Ajoutez le sucre et laissez reposer 12 h. Faites cuire à feu vif 30 min, en remuant souvent, écumez si nécessaire.
■ Versez dans les pots préalablement ébouillantés. Laissez refroidir et couvrez.



Le conseil

Pour corser cette marmelade, utilisez des oranges amères.

5 à 6 pots

1 kg d'oranges
4 citrons
2 l d'eau
1,5 kg de sucre

PRÉPARATION 40 min + 12 h de repos
CUISSON 2 h 30
FACILE
BON MARCHÉ

Marmelade de pêches de vigne

■ Coupez les fruits en deux, dénoyautez-les.



■ Chauffez le beurre dans une casserole, ajoutez les pêches et faites revenir à feu vif quelques minutes en remuant.



■ Ajoutez le sucre, le gingembre, le jus du citron, baissez le feu et laissez cuire à couvert, 35 à 40 min.



■ Laissez refroidir et placez au réfrigérateur 1 h minimum.





Le conseil

Vous pouvez remplacer le jus de citron par 25 cl de vin blanc d'alsace, un gewurztraminer par exemple.

4 à 5 personnes

1 kg de pêches de vigne
200 g de sucre
1 cuillère à café de gingembre en poudre
1 citron
40 g de beurre

PRÉPARATION 20 min
CUISSON 40 min
RÉFRIGÉRATION 1 h
FACILE
BON MARCHÉ


Confitures
originales

Confiture de baies d'églantier

■ Mettez les baies d'églantier dans une casserole et couvrez de vin. Faites cuire pendant 1 h en remuant régulièrement.



■ Laissez tiédir puis passez les fruits égouttés au moulin à légumes, grille fine.



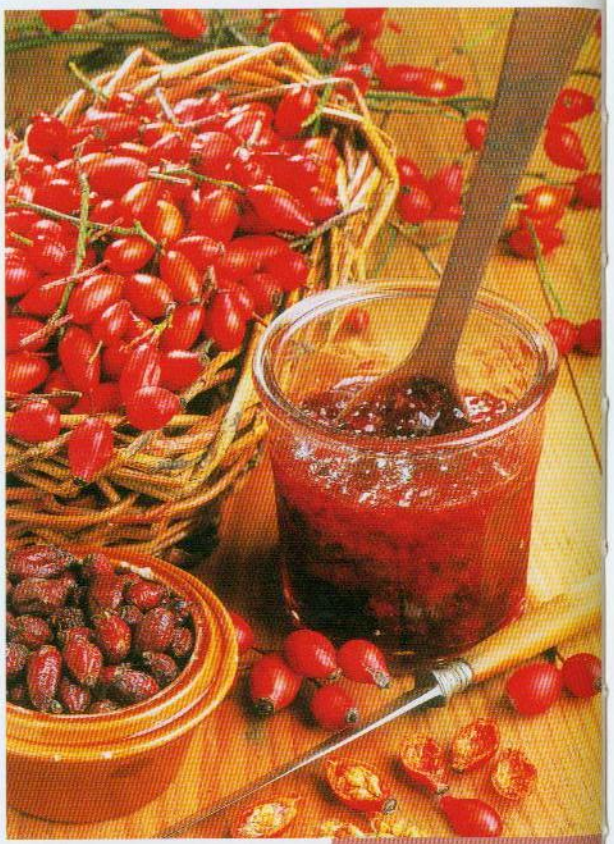
■ Pesez la purée obtenue.
■ Ajoutez le même poids de sucre et le vinaigre.



■ Faites cuire à feu modéré 15 min, ajoutez le jus de citron et faites cuire 10 min supplémentaires.



■ Répartissez dans les pots. Couvrez à chaud.



Le conseil

faites mariner les baies 3 jours dans le vin blanc avant de les faire cuire.

7 à 8 pots

2 kg de baies d'églantier
2 kg de sucre en poudre environ
1/2 verre de vinaigre
1 citron
1 bouteille de vin blanc

PRÉPARATION 30 min
CUISSON 1 h 30
FACILE
BON MARCHÉ

Confiture de lait

■ Mettez le lait à chauffer dans une casserole avec le miel liquide et le sucre.



■ Dès l'ébullition, placez la casserole sur le coin du feu et laissez frémir pendant 3 h en remuant à la spatule de temps en temps jusqu'à obtenir 80 cl de liquide environ.



■ Versez la confiture dans les pots, laissez refroidir, fermez et conservez la confiture dans un endroit frais.
■ Servez avec des mouillettes de pain grillé et du café. Cette confiture est délicieuse pour les amateurs de sucre.





Le conseil

Choisissez du lait 1/2 écremé.

2 pots

3 l de lait
500 grammes de sucre à confiture
2 cuillères à soupe de miel de lavande de préférence

PRÉPARATION 5 min
CUISSON 3 h
FACILE
BON MARCHÉ

Confiture de pétales de roses

■ Cueillez des roses bien parfumées.



■ Couvrez les pétales de roses d'eau additionnée d'1 jus de citron.



■ Laissez macére 3 h en remuant souvent, l'eau doit se colorer légèrement.

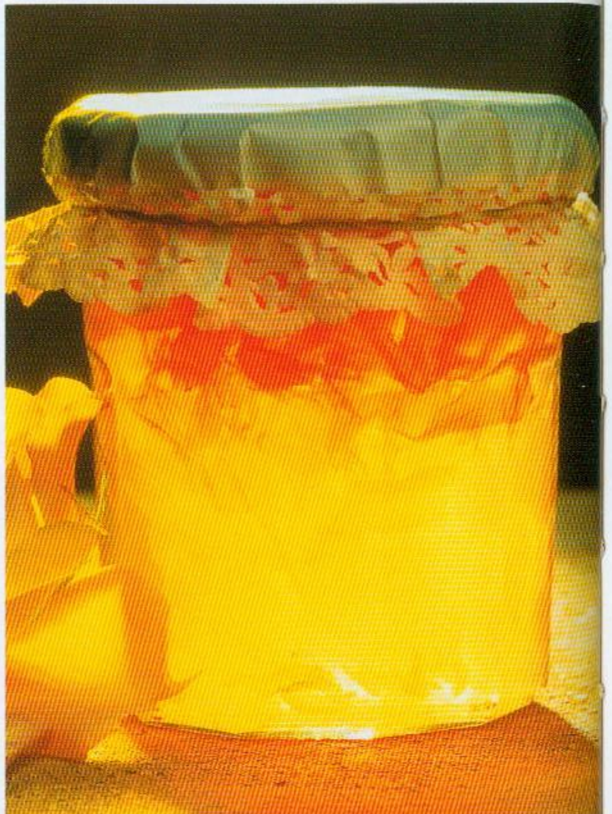


■ Préparez un sirop en faisant cuire le sucre avec 1 l d'eau de macération, ajoutez 3 jus de citrons.

■ Cuisez 20 min en remuant doucement. Ecumez.



■ Remplissez les pots de verre préalablement ébouillantés, fermez à chaud.



Le conseil

Choisissez des pétales rouges, elles donneront une belle couleur à votre confiture.

2 pots

500 g de pétales de roses
1 kg de sucre en poudre
Eau
4 jus de citrons

PRÉPARATION 15 min
CUISSON 20 min
FACILE
BON MARCHÉ

Confiture de tomates vertes

■ Lavez puis ébouillantez les tomates. Pelez-les, coupez-les en deux et épépinez-les. Lavez soigneusement le citron, puis taillez-le en fines rondelles.



■ Dans un récipient, alternez une couche de tomates, quelques rondelles de citrons, sucre et cannelle.



■ Laissez dégorger 12 h à température ambiante.

■ Le lendemain, versez la préparation dans une bassine à confiture et portez à ébullition à feu doux. Poursuivez la cuisson à feu vif pendant 15 min puis baissez le feu et continuez la cuisson à petits frémissements 1 h.

■ Répartissez la confiture dans des pots préalablement ébouillantés et séchés.

■ Couvrez à chaud.



Le conseil

Pesez la chair des tomates obtenue et adaptez la quantité de sucre qui doit être égale à celle des fruits.

6 pots

2 kg de tomates vertes
1 clou de girofle
1 citron non traité
1 cuillère à café de cannelle
1,5 kg de sucre environ

PRÉPARATION 30 min
CUISSON 1 h 15
FACILE
BON MARCHÉ

Entremets



Brioche à la fleur d'oranger et marmelade d'oranges

- Versez le yaourt dans une jatte, incorporez les œufs un par un, ajoutez l'huile, le miel, le sel, la farine et la levure.
- Mélangez et versez l'eau de fleur d'oranger.
- Beurrez un moule, remplissez de pâte et saupoudrez de cassonade.
- Faites cuire pour commencer dans le bas du four th. 6 (180°C).



- Après 5 min. de cuisson augmentez th.7 (210°C), puis après 12 min th.8 (240°C) et laissez cuire encore 15 min.
- Laissez tiédir et servez la brioche en tranches accompagnée de marmelade d'oranges.



4 personnes

1 yaourt nature
3 œufs
1/2 pot de miel
1/2 tasse d'huile de pépin de raisins
1 tasse de farine
1 sachet de levure
1 pincée de sel
3 cuillères à soupe de fleur d'oranger
1 pot de marmelade d'oranges
1 cuillère à soupe de beurre
2 cuillères à soupe de cassonade

Le conseil

Vous pouvez parfumer la brioche à la vanille.

PRÉPARATION 10 min — CUISSON 30 min — FACILE — BON MARCHÉ

Compote de pommes à la norvégienne

- Pelez, épépinez les pommes, coupez-les en quartiers. Faites-les étuver à feu doux avec le vin, l'eau et 100 g de sucre.



- Écrasez-les grossièrement et laissez refroidir.
- Dans une poêle faites revenir la chapelure avec le beurre, à feu doux avec le reste du sucre et la cannelle. Arrêtez la cuisson quand elle est dorée et croustillante ; laissez refroidir.





- Montez la crème, bien froide, en chantilly.
- Dans un plat alternez des couches de compote et de chapelure, décorez de crème fouettée, à la poche à douille.
- Servez sans attendre pour que la chapelure ne ramollisse pas.

Le conseil

Pour une réussite assurée de votre chantilly, placez la crème fraîche 30 min au congélateur avant utilisation.

4 personnes

500 g de pommes
5 cl de vin blanc
5 cl d'eau
130 g de sucre
150 g de chapelure
2 cuillères à soupe de beurre
1 cuillère à café de cannelle
40 cl de crème liquide

PRÉPARATION 30 min — CUISSON 30 min — FACILE — BON MARCHÉ

Compote de tomates vertes et rouges

■ Lavez, ébouillantez et épépinez les tomates, coupez-les en cubes en séparant les tomates rouges des vertes..



■ Pressez les jus de citron et d'orange séparément.

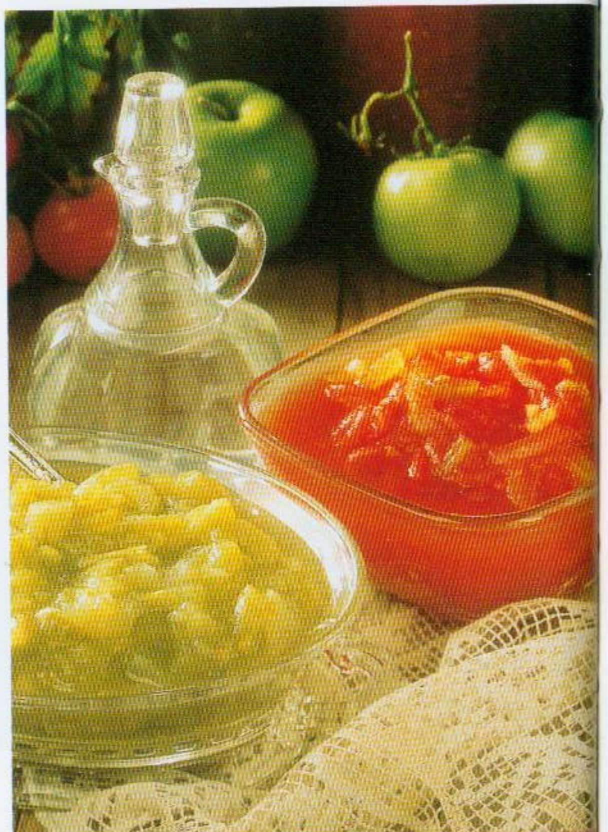
■ Dans une casserole, mettez les dés de tomates vertes, ajoutez 150 g de sucre, le jus d'orange et laissez mijoter à feu doux 30 min.



■ Dans une autre casserole mettez les dés de tomates rouges, ajoutez 100 g de sucre, le jus de citron, cuisez 20 min.



■ Laissez refroidir, versez dans des coupelles et placez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.



Le conseil

Servez ces compotes avec du pain grillé.

4 personnes

500 g de tomates rouges
500 g de tomates vertes
250 g de sucre
1 citron
1 orange

PRÉPARATION 30 min — CUISSON 50 min — FACILE — BON MARCHÉ

Ramboutans à la compote de mangues

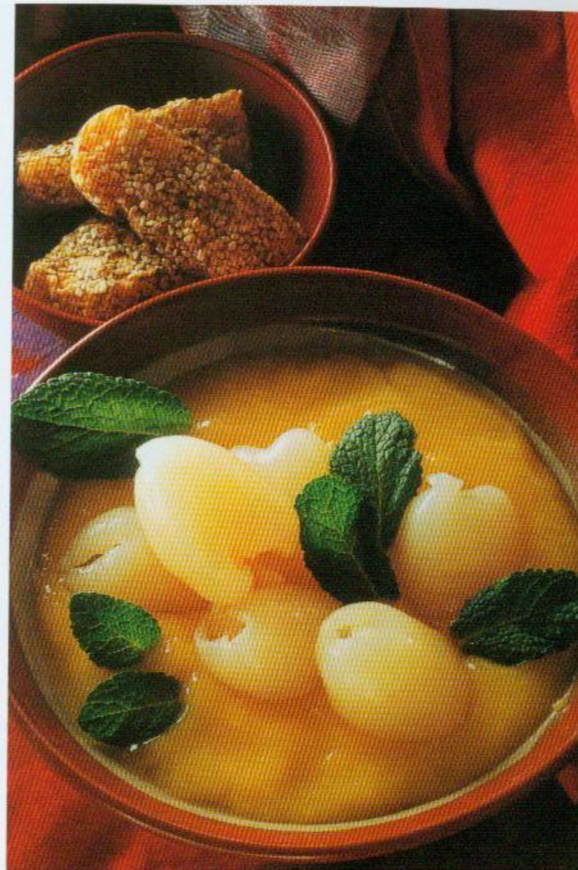
■ Égouttez les mangues et coupez-les en morceaux.



■ Dans une casserole mettez les mangues, le sirop de sucre, le jus de citron. Laissez cuire sur feu doux pendant 10 min en remuant de temps en temps ; mixez le tout et mettez au frais.



■ Pour servir, répartissez la compote de mangues dans des coupelles, ajoutez les ramboutans égouttés ; décorez de feuilles de menthe.



Le conseil

Servez cette compote acompagnée d'un sorbet aux fruits de la passion.

4 personnes

1 boîte de ramboutans
1 boîte de mangues
1 dl de sirop de sucre de canne (en flacon)
Le jus d'1 citron
Quelques feuilles de menthe



PRÉPARATION 15 min — CUISSON 10 min — FACILE — BON MARCHÉ

Soupe de bananes au vin rouge

- Dix minutes avant de servir, mélangez le miel et le vin dans un saladier.

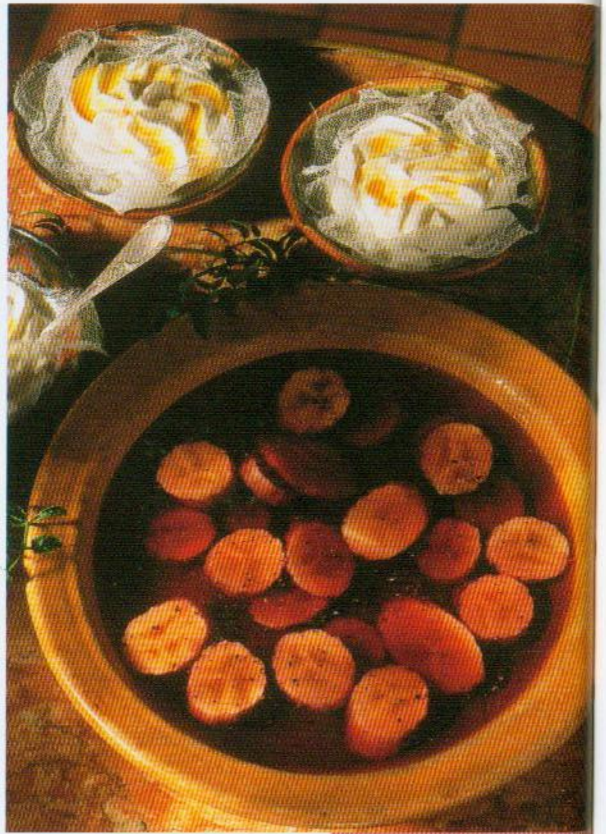


- Au moment de servir, pelez les bananes, coupez-les en rondelles, ajoutez-les dans le saladier, mélangez bien.



- Répartissez dans des coupes, donnez un tour de moulin à poivre et servez aussitôt pour que les bananes ne s'oxydent pas.





Le conseil

Vous pouvez diversifier votre choix de miel.

4 personnes

8 bananes mûres à point
50 cl de vin rouge de qualité
4 cuillères à soupe de miel toutes fleurs
Poivre

PRÉPARATION 10 min — FACILE — BON MARCHÉ

Soupe de fruits rouges à l'orange

- Dans une casserole, versez l'eau et le sucre en poudre. Portez à ébullition et laissez frémir pendant 20 min.



- Prélevez le zeste des 3 oranges. Pelez-les à vif et découpez-les en tranches.



- Pelez et épépinez les pommes. Découpez-les en fines tranches.
- Lavez et préparez tous les fruits.



- Mettez les fruits et les zestes d'orange dans un plat de service.
- Versez le sirop bouillant et laissez refroidir à température ambiante.



Le conseil

Pour renforcer le goût de l'orange, ajoutez 1 verre à liqueur de Cointreau avec les fruits.

6 personnes

1 kg de fruits rouges mélangés (fraises, cerises, framboises)
2 pommes
3 oranges
150 g de sucre en poudre
3 verres d'eau

Le vin conseillé
Région d'origine

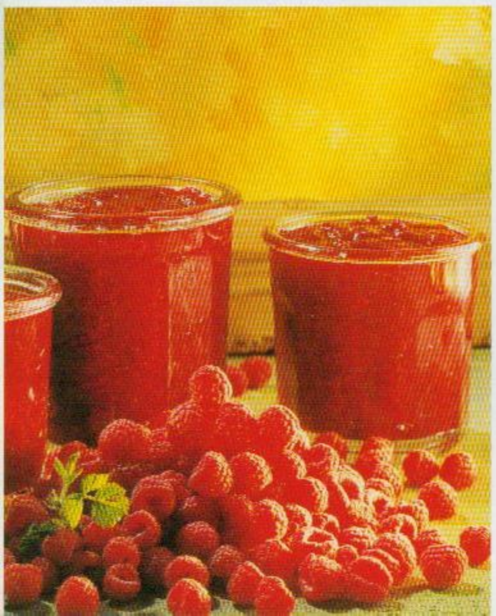
PRÉPARATION 20 min — CUISSON 20 min — FACILE

Sommaire



Fruits de saison







Fruits exotiques





Fruits rouges



Marmelades

Confitures originales



Entremets

